



LOS ACEITES DE OLIVA



Consumidores en Acción

LOS ACEITES DE OLIVA

La imagen de España y del mediterráneo está históricamente vinculada al olivo. Este árbol ha condicionado gran número de municipios andaluces, originando un patrimonio cultural, que mediante diferentes iniciativas permita conservarlo y transmitirlo.

La elaboración del aceite debe seguir unos métodos de recolección, procesado y almacenamiento que garantizan su calidad.

El consumo de aceite de oliva está especialmente recomendado por sus propiedades favorables para la salud, controla el colesterol y posee componentes antioxidantes.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

En España el cultivo del olivar trasciende de la vertiente exclusivamente agraria, llegando a ser el elemento decisivo en la conformación del entramado social, cultural y ambiental de un gran número de sus municipios.

La imagen de España y del mediterráneo está históricamente vinculada al olivo. En Egipto donde se empezó el cultivo del olivo hacia el 2000 a.C., se comenzó a usar el aceite de oliva con fines cosméticos y también empezaron a comercializar el aceite de oliva. En la posterior civilización helénica que se desarrolló en el área, el aceite de oliva siempre tuvo un importante papel. Los fenicios, el gran pueblo comerciante de la antigüedad mediterránea, llevó el cultivo del olivo a las costas del sur de la Península Ibérica, la actual Andalucía, hacia el siglo XI a.C. Pronto dicha tierra habría de convertirse en una de las principales zonas de producción del oro líquido.

Con Roma el consumo de aceite de oliva llega a los confines del imperio, a las nubladas fronteras de Britania y a las nevadas llanuras danubianas. El comercio del aceite se desarrolló como nunca antes, las costas

del Magreb oriental, la Bética (Andalucía) y el mediterráneo francés fueron los tres grandes centros de producción de aceite durante los siglos del imperio.

Por lo expuesto se puede afirmar que el predominio andaluz y jienense en la producción mundial de aceite de oliva proviene de la época de los establecimientos del Imperio Romano e Hispania.

Con cerca de 1,5 millones de hectáreas, el cultivo del olivo ocupa más del 30% de la superficie agraria de Andalucía, adquiriendo una importancia relevante en la provincia de Jaén, el sur de Córdoba, el noroeste de Granada, el norte de Málaga y el sudeste de Sevilla. En estas zonas, que conforman el llamado “*eje del olivar*” existen numerosos municipios en los que el olivar es prácticamente un monocultivo.

Si se clasifican las explotaciones olivareras atendiendo al destino de la producción, el 92% de éstas (295.539 explotaciones) corresponde a aceituna de almazara, aproximadamente el 2% corresponde a aceituna de mesa (5.704 explotaciones), y el 6% restante (19.111 explotaciones) corresponden a olivar mixto de doble aptitud almazara/mesa.

Desglosando según estos destinos de la producción, el mayor número de explotaciones de olivar de almazara se localiza en la provincia de Jaén, con un total de 140.641 explotaciones (48%), a la que siguen en orden de importancia las provincias de Granada (17%), Córdoba (16%) y Málaga (8%). En cuanto a explotaciones de olivar para mesa, destaca la provincia de Sevilla con 3.726 explotaciones (65%), seguida por Córdoba (14%), Málaga (13%) y Huelva (8%). Finalmente, con relación a las explotaciones mixtas, la provincia andaluza con mayor número de explotaciones es Sevilla, con 9.767 en total (51%), seguida por Córdoba (23%), Málaga (16%) y Huelva (8%). A este respecto cabe destacar que el elevado número de explotaciones olivareras mixtas existentes en las provincias de Córdoba y Málaga, responde al predominio de la variedad “*Hojiblanca*” en estas explotaciones, de doble aptitud, que posibilita la obtención de aceituna para almazara y mesa en función del desarrollo de la campaña.



El olivar ha condicionado el paisaje, la cultura y la forma de vida de gran número de municipios andaluces donde ha tenido lugar su cultivo de manera tradicional, lo que ha originado un patrimonio cultural, de interés artístico, ambiental, histórico, arqueológico, documental, científico y técnico. Más allá del valor económico de las producciones del olivar, la explotación de este patrimonio cultural supone una base para el desarrollo de estrategias locales encuadradas en un marco de crecimiento sostenible que refuerza la conciencia de identidad de la sociedad que vive en un determinado territorio.

En este sentido se han puesto en marcha iniciativas como la creación de museos y centros de interpretación de la cultura del olivar y del aceite de oliva, cuya misión fundamental es la conservación y transmisión de dicho patrimonio, de manera didáctica o a través de la investigación. A este respecto hay que destacar el proyecto (a nivel nacional) AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo), en el que se han creado los llamados “*centros de recursos del olivo*”. Estos centros constituyen una red propia de la cultura del olivar y han sido creados por iniciativa comunitaria, dependiendo de sus respectivas diputaciones provinciales.

Otros centros nacen como iniciativa turística, aprovechando antiguos molinos o prensas que, una vez restaurados, permiten el establecimiento de estas instalaciones. Por otra parte hay que destacar la realización de rutas turísticas por los municipios del olivar, en las cuales se proporciona al visitante la identificación del territorio con el producto elaborado (aceite de oliva), así como la realización de actividades relacionadas con el turismo rural, y que contribuyen al desarrollo económico de las zonas visitadas. En este contexto se enmarca el proyecto Oleoturismo, que supone una red de intercambio de experiencias, relacionadas con la valorización turística de los recursos locales asociados a la producción del aceite de oliva, en la que participan siete países mediterráneos a través de entidades públicas y asociaciones sin ánimo de lucro que operan en territorios tradicionalmente oleícolas.

Finalmente, otros elementos utilizados para la promoción del patri-

monio cultural del olivar son las ferias y certámenes, que contribuyen tanto a la expansión de la imagen de calidad de los productos del olivar como a la difusión de los valores sociales y culturales del territorio donde se generan.

Todo lo anterior ha motivado que actualmente se esté tramitando en el Parlamento andaluz la primera Ley sobre el olivar andaluz, en la que se contempla ya la necesidad de redactar Planes directores del sector y la creación del Consejo Andaluz del Olivar. Con dicho proyecto normativo se quiere asegurar el liderazgo mundial de Andalucía en el sector ampliando las políticas del Gobierno autonómico, planteando un doble enfoque sectorial y territorial de impulso a la competitividad de las producciones, promoción del desarrollo sostenible en los territorios olivares y revalorización del patrimonio paisajístico y cultural vinculado a la actividad.

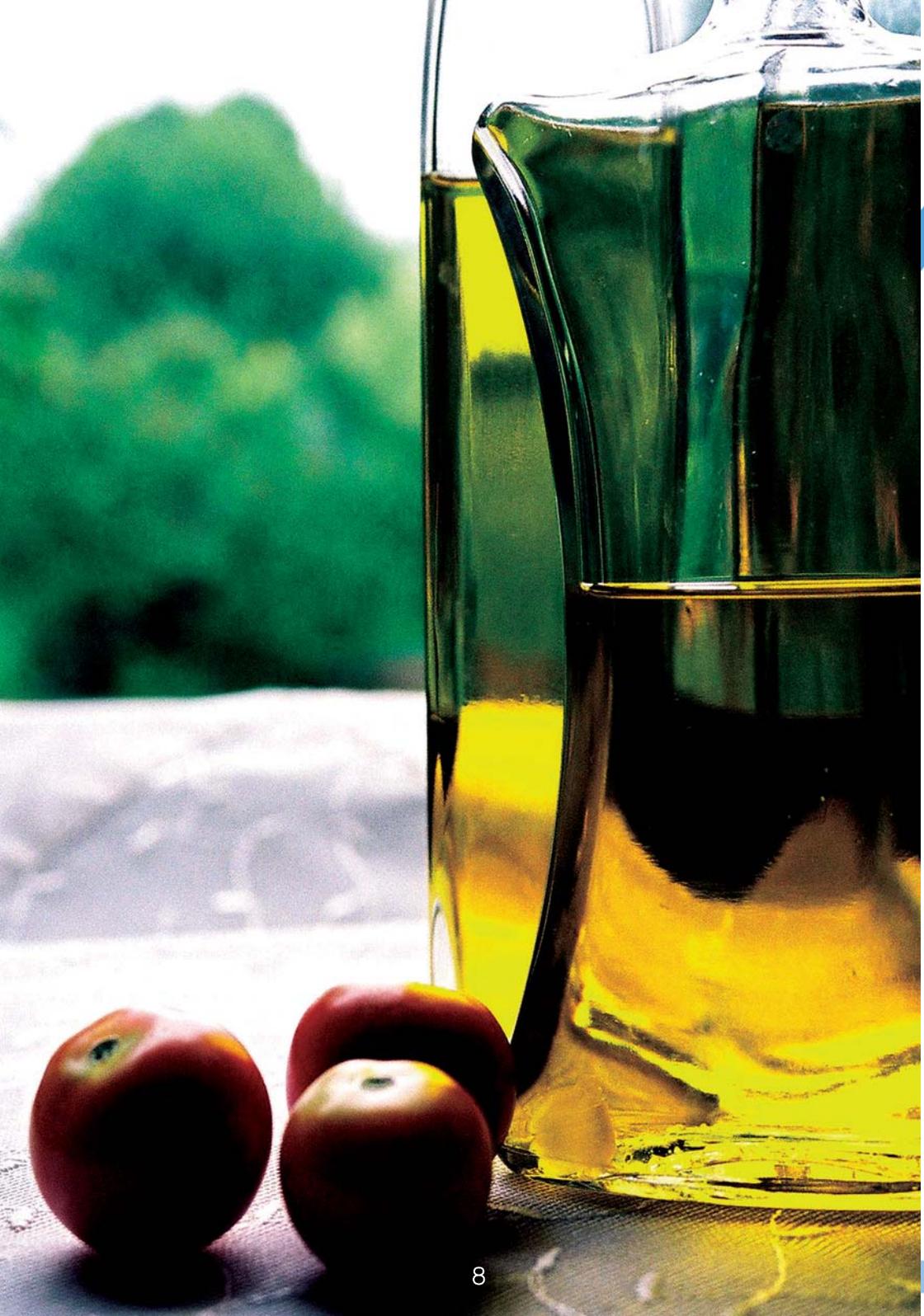
ELABORACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA

Las aceitunas deben recolectarse de los olivares a finales de otoño o comienzos de invierno y se escoge el instante en el que las aceitunas poseen su máximo nivel de ácidos grasos en la pulpa de la oliva.

Los métodos de recolección pueden diferir desde un vareado a mano, a una recolección con máquinas vibratorias agarradas al tronco de los olivares que inducen la caída de las aceitunas. Una vez recolectadas deben estar lo más intactas posibles y deben ser prensadas cuanto antes para evitar la oxidación.

Las aceitunas se limpian y criban, eliminando residuos como hojas, tallos, tierra o pequeñas piedras. Posteriormente se lavan con agua fría para eliminar otras impurezas como polvo, barro, restos posibles de herbicidas y se almacenan en pequeñas pilas a la espera de ser molidas.

Una vez recolectadas las aceitunas, deben estar lo más intactas posibles y ser prensadas cuanto antes para evitar la oxidación



Para obtener un aceite de calidad la aceituna debe procesarse en las 24 horas siguientes a su recogida. La molienda de la aceituna es el primer proceso al que se someten las aceitunas. Se trata de romper los frutos para que posteriormente puedan soltar el aceite que llevan dentro de sus células.

Actualmente la mayoría de las almazaras, que es el lugar donde se almacenan y procesan las aceitunas, cuentan con molinos de martillos, normalmente de eje horizontal. En ellos, se va introduciendo la aceituna de forma automatizada y recibe el impacto de los martillos metálicos que giran a gran velocidad. El molino cuenta con una criba de un diámetro determinado; cuando las partículas lo alcanzan, pasan, si no, siguen dentro del molino hasta que lo hagan.

Una vez obtenida la pasta por molturación, es objeto de batido, con el fin de sacar el aceite de las células y que este aceite vaya creando gotas de mayor tamaño por agregación. Las batidoras tienen unas palas o algún otro sistema que mueve de manera lenta pero continua la pasta en unos recipientes semicilíndricos. Cuando en el procedimiento ulterior se usan prensas para la extracción del aceite, la duración del batido es más corta y se limita a entre diez y veinte minutos.

Las batidoras tienen una camisa por la que se puede hacer circular agua caliente que a su vez calienta la masa batida y facilita la extracción del aceite. Se debe realizar a una temperatura no demasiado elevada.

La extracción es la fase en la que se separa el aceite del resto, esta puede realizarse mediante un sistema continuo de tres fases, donde se extraerá aceite, agua y orujo; o un sistema continuo de dos fases donde se separará el contenido en la masa que sale de la batidora, del resto de componentes de la aceituna; agua, hueso, piel, etc.

Una vez extraído, el aceite es almacenado en depósitos de acero inoxidable en almacenes al abrigo de altas temperaturas. Cada lote pasa por una serie de análisis fisicoquímicos que, junto a la valoración organoléptica realizada por un panel de catadores cualificados, califica el aceite de oliva virgen en los tipos siguientes:

- Aceite de oliva virgen extra.
- Aceite de oliva virgen.

- Aceite de oliva virgen lampante.

De estos, el último no es apto para su consumo directo. Puede ser debido al no cumplimiento de algún parámetro fisicoquímico o a una desviación en su perfil organoléptico (mal olor, sabor demasiado picante o amargo, colores alejados del verde o amarillo, etc.). Estos aceites son destinados a refinería, donde por un proceso físico combinado de filtración-decoloración-desodorización, se obtiene el aceite de oliva refinado.

Tras este paso podemos diferenciar ya el aceite de oliva virgen, que ya es apto para su consumo y el resto del aceite que necesitará ser refinado para ser consumido.

El refinado es el proceso químico y físico al que se someten los aceites de oliva que por sus características organolépticas y de acidez no son aptos para el consumo y los aceites de orujo de aceituna.

Durante el refinado se realizan las siguientes operaciones:

- Separación de mucílagos, que elimina las lecitinas y las gomas.
- Eliminación del color mediante carbón activo o bien por tierras absorbentes como la bentonita.
- Eliminación de la acidez por tratamientos con hidróxidos alcalinos, operación denominada de saponificación, los jabones de estos ácidos grasos, obtenidos por adición de sosa, son fácilmente eliminables al ser insolubles en el aceite.
- Desodorización con tratamientos de agua a temperaturas de entre 160 y 180 °C a elevado vacío, donde se eliminan determinados aldehídos.

Lo descrito con anterioridad, la refinación química, apenas se usa, actualmente casi todo es refinación física, en esta, se sustituye la saponificación por la destilación de los ácidos grasos libres que son los que aportan la acidez. Son

El color de los aceites de oliva vírgenes puede cambiar dependiendo de la variedad de aceituna empleada, pero no indica una mejor o menor calidad





eliminados junto con los compuestos volátiles que provocan los malos olores en la torre de desodorización.

TIPOLOGÍA ACEITE DE OLIVA: ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

Estos aceites son los que, habiéndose obtenido del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos u otros procedimientos físicos aplicados en condiciones que excluyan toda alteración del producto, no se sujetan a ningún otro tratamiento que no sea su lavado, decantación, centrifugado o filtración, excluidos los aceites obtenidos con el uso de disolventes o de coadyuvantes de acción química o bioquímica, por un procedimiento de reesterificación o como resultado de cualquier mezcla con aceites de otros tipos. La legislación de la Unión Europea (Reglamento CE 1019/2002) distingue únicamente cuatro categorías comerciales de aceite de oliva.

Los aceites de oliva vírgenes sólo se clasificarán y designarán de la forma siguiente:

- **Aceite de oliva virgen extra.** Este tipo de aceite es de máxima calidad, se obtiene directamente de aceitunas en buen estado únicamente por procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables y libres de defectos, no pudiendo sobrepasar su grado de acidez los 0,8° (expresada en ácido oleico libre, gramos por cada 100 gramos de aceite). La valoración organoléptica, dada por un panel de cata cualificado, debe contemplar una mediana del defecto igual a 0 y una mediana del atributo frutado superior a 0.
- **Aceite de oliva virgen.** Valoración organoléptica con la mediana del defecto inferior o igual a 2,5 y la mediana del atributo frutado superior a 0. La acidez máxima expresada en ácido oleico de 2,0°.
- **Aceite de oliva virgen lampante.** Mediana de defecto superior a 2,5, o siendo esta inferior a 2,5, si la mediana del atributo frutado es igual a 0. La acidez es superior a 2,0°. Es destinado a refinación u usos técnicos, nunca alimenticios.

La legislación actual no permite el envasado de aceite de oliva virgen que

por sus características organolépticas, o su grado de acidez o no se pueda incluir dentro de las denominaciones de aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen.

El color de los aceites de oliva vírgenes puede variar del dorado al verde oscuro, dependiendo de la variedad de aceituna empleada, pero ello no indica que su calidad sea mejor o menor.

ACEITE DE OLIVA

Cuando las aceitunas están dañadas y/o hay problemas en el proceso de elaboración, se obtiene con toda probabilidad aceites vírgenes lampantes, que obligatoriamente hay que refinar porque no son aptos para el consumo. En este proceso, se eliminan todos los componentes no deseados, quedando, por tanto, el aceite casi desprovisto de sabor, olor y color. Una vez refinado, al aceite de oliva virgen, se le llama aceite de oliva refinado. Este aceite, encabezándolo con aceite de oliva virgen, da lugar a las mezclas que constituyen aproximadamente las tres cuartas partes del aceite vendido en España bajo la denominación aceite de oliva. Fundamentalmente se encuentran dos variedades: el aceite de oliva sabor suave, que corresponde a la antigua denominación acidez máxima de 0,4° y contiene de forma general entre un 10 y un 20% de aceite de oliva virgen y entre un 80 y 90% de refinado y el aceite de oliva sabor intenso, que corresponde a la antigua denominación acidez máxima 1°, y que contiene aproximadamente el 50% de virgen y el 50% de refinado.

ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

El orujo de aceituna es el residuo de la aceituna molida y prensada. La extracción, por medio de un disolvente, del aceite contenido en este residuo da lugar al aceite de orujo bruto. Este es siempre sometido a refinación dando lugar al aceite de orujo refinado. Mezclado con un pequeño porcentaje de aceite de oliva virgen podemos encontrarlo en los comercios bajo la denominación aceite de orujo de oliva.



Consumidores en Acción

FACUA Almería: Federico García Lorca, 104. 04005 Almería - Teléfono: 950 269 350

FACUA Cádiz: Avenida de Andalucía, 88. 11008 Cádiz - Teléfono: 956 259 259

FACUA Córdoba: Doce de Octubre, 16. 14001 Córdoba - Teléfono: 957 488 108

FACUA Granada: Horno del Espadero, 12. 18005 Granada - Teléfono: 958 262 465

FACUA Huelva: Duque de Ahumada, 12. 21004 Huelva - Teléfono: 959 254 911

FACUA Jaén: Pedro Poveda, 1, bajo. 23700 Linares - Teléfono: 953 699 327

FACUA Málaga: Pedro de Toledo, 1. 29015 Málaga - Teléfono: 952 276 908

FACUA Sevilla: Resolana, 8. 41009 Sevilla - Teléfono: 954 376 112

Oficinas centrales: Bécquer, 25 A - 41002 Sevilla

Administración: 954 902 365

Gabinete de Comunicación y Publicaciones: 954 900 078

Gabinete Jurídico: 954 383 610

Fax: 954 387 852

Correo-e: facua@facua.org

andalucia.facua.org

Publicación subvencionada por

